



Kager og dessert kurser forår 2025 - januar

Hold

Løbende optag

Kager og dessert kurser forår 2025 - januar
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Kager og dessert kurser forår 2025 - januar
Valbyvej 69 4200

Daghold

Løbende optag

Kager og dessert kurser forår 2025 - januar
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

Fag: Moderne frugttærter

Fagnummer:

48035

Varighed

1 dag

AMU-pris:

DKK 208,00

Uden for målgruppe:

DKK 933,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen henvender sig til medarbejdere, som er beskæftiget inden for bager- og konditorområdet.

Beskrivelse: Deltagerne kan:

Udvikle og fremstille tærter med årstidens frugter i såvel frisk som forarbejdet form. Ud fra kendskab til begrebet madspild fremstille frugttærter på en økonomisk måde. Fremstille frugttærter med forskellige fyldcremer- og masser til tærtebunde samt arbejde med geleringsmetoder. Anvende og sammensætte råvarer, så de danner et harmonisk udtryk med hensyn til smag og udseende. Opbevare frugttærter efter gældende fødevarelovgivning.

Fag: Fremstilling af desserter og festkager

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 832,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.233,20

Tilmelding



Fagnummer:

49434

Varighed

3 dage

AMU-pris:

DKK 624,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod medarbejdere, der arbejder professionelt med fremstilling af desserter og festkager.

Beskrivelse: Du kan:

Fremstille og produktudvikle et udvalg af desserter og festkager.

Dekorere desserter og anvende køle- og fryseteknikker i forhold til holdbarheden.

Kvalitetsvurdere råvarer og fædige desserter samt prissætte dem.

Planlægge og fremstille et udvalg af festkager: Bryllups- etage-, fromage- og lagkager.

Portionsberegne og smagssammensætte festkagerne

Dekorere og opsætte festkager til receptioner, dessertbuffet og vinduesdekoration.

Kvalitetsvurdere råvarer og produkter samt prissætte dem.